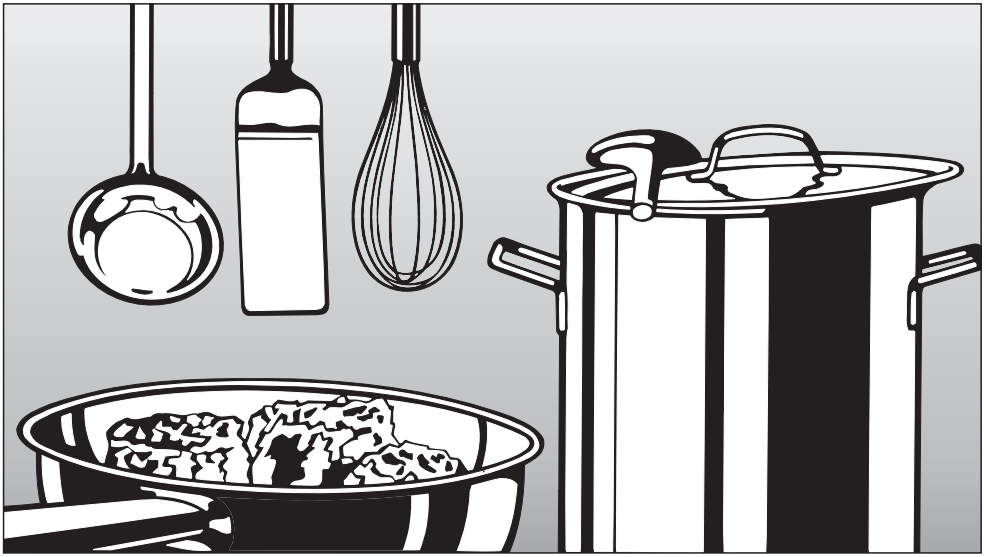
Miele

Instructions pour l'utilisation



du dessus de cuisinière en céramique KM 443

Pour éviter les accidents
et d'endommager l'appareil,
lire le manuel d'utilisation
avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

CDN/F

M.-Nr. 05 387 870

Table des matières

Mesures de sécurité importantes 3

Aidez-nous à protéger l'environnement 7
Enlèvement aux déchets du matériel d'emballage 7
Mise au rebut de votre ancien appareil 7

Description de l'appareil 8

Utilisation des commandes 10
Voyants de chaleur résiduelle 12
Verrouillage des zones de cuisson 13
Arrêt automatique 13
"Réchauffage d'avance" automatique 14

Sélection des articles de cuisson 16
La surface de cuisson 16

Nettoyage et entretien 18

Questions les plus fréquentes 20

Service après-vente 21

Instructions pour l'installation 22

Raccordement électrique 25

Au moment d'utiliser votre dessus de cuisinière, veuillez observer des mesures de sécurité de base, y compris ce qui suit :

LIRE SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION AVANT D'UTILISER CE DESSUS DE CUISINIÈRE.

AVERTISSEMENT –

Cet appareil est destiné à la cuisson domestique seulement. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages ou des blessures causés par l'utilisation inadéquate de l'appareil ou par des utilisations autres que celles auxquelles l'appareil est destiné.

Cet appareil est conforme à tous les règlements et codes de sécurité.

Utiliser le dessus de cuisinière uniquement pour les fins auxquelles il est destiné.

Avant d'installer le dessus de cuisinière, vous assurer que les données imprimées sur la plaque signalétique correspondent aux données de votre source d'alimentation électrique. Si ce n'est pas le cas, ou si vous avez des questions concernant les exigences électriques de l'appareil, veuillez communiquer avec votre marchand Miele ou le Service d'entretien Miele.

Vous assurer que votre appareil est installé correctement et qu'il a été mis à la terre par un électricien compétent. La sécurité électrique de cet appareil peut être garantie uniquement si une continuité existe entre l'appareil et un système de mise à la terre adéquat. Le fabriquant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par le manque ou l'installation inadéquate d'un système de mise à la terre efficace.

Le dessus de cuisinière doit être utilisé uniquement après qu'il aura été installé adéquatement dans un comptoir. Son utilisation avant son installation pourrait être dangereuse.

Ne pas installer le dessus de cuisinière directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. La chaleur dégagée par le dessus de cuisinière pourrait les endommager.

Si vous installez le dessus de cuisinière au-dessus d'un four, vous assurer que le cordon électrique du dessus de cuisinière n'entre pas en contact avec le four.

Il est essentiel de raccorder le dessus de cuisinière directement à la prise électrique. Ne pas utiliser de rallonge.

Avant de faire l'entretien de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en mettant le disjoncteur au point d'arrêt.

Mesures de sécurité importantes

Ne pas réparer et ne pas remplacer toute pièce de l'appareil à moins que ce ne soit précisément recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien compétent.

Au moment d'utiliser une prise électrique près du dessus de cuisinière, vous assurer que le cordon électrique de l'appareil n'entre pas en contact avec les zones de cuisson de la cuisinière.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser ou de jouer avec le dessus de cuisinière ni près de celui-ci.

Ne pas ranger des articles d'intérêt pour les enfants derrière le dessus de cuisinière ou dans les armoires surplombant le dessus de cuisinière. Les enfants qui grimpent sur le dessus de cuisinière pour atteindre de tels objets pourraient se blesser gravement.

Vous rappeler que les zones de cuisson deviennent chaudes durant leur utilisation. Ne pas y toucher. Porter attention aux voyants de chaleur résiduelle et apprendre comment les utiliser.

Ne jamais utiliser le dessus de cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.

Ne pas ranger des articles sur le dessus de cuisinière lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne pas laisser de la graisse de cuisson ni toute matière inflammable s'accumuler sur le dessus de cuisinière.

Ne jamais laisser le dessus de cuisinière sans surveillance lorsque vous faites de la cuisson à la graisse ou à l'huile. L'huile très chaude peut causer un incendie. Toujours faire chauffer l'huile lentement et la surveiller à mesure qu'elle chauffe.

Prévoir suffisamment de temps pour le refroidissement du dessus de cuisinière avant d'y toucher ou d'exposer sa surface à des matières inflammables.

Garder très propre l'espace autour des commandes en tout temps. La saleté ou les ustensiles placés sur les commandes pourraient les actionner.

Ne jamais mettre des casseroles ou des poêlons chauds sur les commandes au toucher puisqu'ils pourraient endommager les pièces électroniques sous les commandes.

Si le dessus de cuisinière semble fissuré ou endommagé, le mettre au point d'arrêt immédiatement et communiquer avec le service d'entretien Miele.
Ne pas utiliser un dessus de cuisinière endommagé.

Si du sucre (solide ou liquide) ou du plastique fond sur la surface en céramique, arrêter le dessus de cuisinière et enlever la pellicule en frottant la surface à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir isolée pendant que le dessus de cuisinière est encore chaud. Faire attention de ne pas vous brûler. Si la pellicule refroidit, elle pourrait craqueler ou fissurer la surface en céramique.

Ne pas cuisiner à l'aide de contenants en aluminium ou en plastique. Ils pourraient fondre aux températures de cuisson normales.

Toujours bien faire cuire le porc afin d'assurer, en cas de trichine, l'élimination de toutes les bactéries et la consommation sans danger de la viande.

Pour de meilleurs résultats, utiliser des casseroles et des poêlons qui ont le même format que les éléments chauffants du dessus de cuisinière. L'utilisation de poêlons trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, accroissant ainsi le risque de brûlure.

Aux réglagles de cuisson élevés, faire attention aux éclaboussures de graisse ou aux renversements de liquides brûlants, qui pourraient dégager de la fumée.

Ne jamais utiliser un dessous de casserole mouillé ou humide. Utiliser uniquement des dessous de casserole secs.

Les casseroles en céramique, en verre, en faïence ou en tout autre matériel vernis devraient être utilisées uniquement si leur fabricant les recommande pour l'utilisation sur un dessus de cuisinière. L'utilisation de casseroles inappropriées sur ce dessus de cuisinière pourrait les craqueler.

Toujours mettre le manche des poêlons ou casseroles vers le centre du dessus de cuisinière afin de réduire le risque de brûlure, de renversement et d'ignition de matières inflammables.

Avant d'enlever les poêlons et les casseroles, vous assurer de mettre toutes les zones de cuisson au point d'arrêt.

Au moment de faire frire des aliments, vous assurer que les aliments sont aussi secs que possible avant de les mettre dans l'huile. L'humidité peut faire éclabousser l'huile chaude et la faire bouillonner et renverser.

Porter des vêtements adéquats au moment de cuisiner. Ne jamais porter des vêtements lâches ou flottants au moment d'utiliser un appareil de cuisson.

Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les feux de graisse. Étouffer le feu ou utiliser un extincteur d'incendie approprié.

User de prudence au moment de nettoyer le dessus de cuisinière. Une éponge ou un linge mouillé sur une surface de cuisson chaude pourrait provoquer des brûlures de vapeur. Certains nettoyeurs peuvent dégager des brumes toxiques lorsqu'appliqués sur une surface chaude.

Ne jamais nettoyer le dessus de cuisinière à la vapeur. La vapeur pourrait pénétrer dans les pièces sous tension et poser un risque de danger.

Ne pas nettoyer les joints entre le cadre du dessus de cuisinière et le comptoir ou entre le cadre du dessus de cuisinière et la surface en verre à l'aide d'un objet pointu ou coupant. Vous pourriez endommager le joint étanche.

Enlèvement aux déchets des appareils électroménagers usés

Avant d'enlever aux déchets un appareil électroménager usé, le débrancher et enlever son cordon électrique pour l'empêcher de devenir un risque de danger.

Dans tout ce manuel, des mesures de sécurité importantes seront soulignées dans des cases et devraient être lues conjointement avec ces "Avertissement et mesures de sécurité".

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Enlèvement aux déchets du matériel d'emballage

La boîte en carton et les produits d'emballage assurent la protection de votre machine à laver pendant son transport. Ces produits sont biodégradables et recyclables.

Débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et tenez-les hors de portée des enfants pour éviter les risques d'étouffement ! Veuillez les recycler.

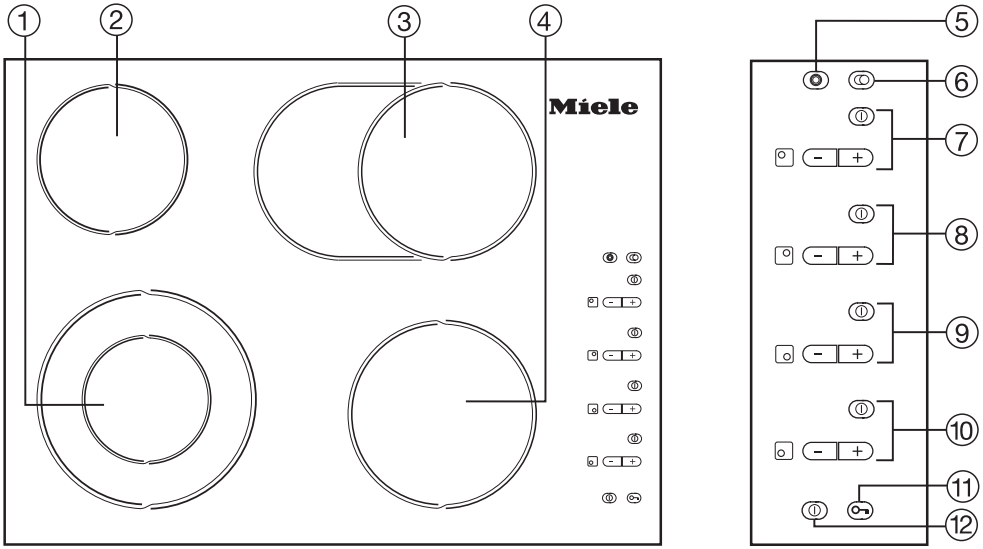
Mise au rebut de votre ancien appareil

Les vieux appareils peuvent contenir des matériaux recyclables. Communiquez avec le centre de recyclage de votre localité avant de vous en débarrasser.

Veillez à ce que l'appareil ne présente aucun danger pour les enfants en attendant qu'il soit ramassé. Avant de vous en débarrasser, débranchez-le et retirez le cordon d'alimentation de la machine, puis enlevez la porte pour prévenir les accidents.

Description de l’appareil

KM 443



Zones de cuisson

① Zone de cuisson variable

②④ Zone de cuisson

③ Zone de cuisson prolongée

Commandes au toucher

⑤ Sélecteur de la zone de cuisson variable

⑥ Sélecteur de la zone de cuisson prolongée

⑦ Commande et affichage de la zone de cuisson arrière gauche

⑧ Commande et affichage de la zone de cuisson arrière droite

⑨ Commande et affichage de la zone de cuisson avant droite

⑩ Commande et affichage de la zone de cuisson avant gauche

⑪ Verrouillage

⑫ Commande de mise en marche/arrêt du dessus de cuisinière

Zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 443	
	diamètre en inches (cm()	Puissance nominale en watts
⊡	4 3/4" (12) / 8 1/4" (21)	750 / 2200
⊡	5 3/4" (14.5)	1200
⊡	6 3/4" (17) / 6 3/4 x 10 1/2 (17 x 26.5)	1500 / 2400
⊡	7 1/8 / (18)	1800
		Total: 7600

Utilisation des commandes

Ce dessus de cuisinière est muni de commandes au toucher électroniques. Pour les actionner, appuyer légèrement sur la surface en verre du dessus de cuisinière.

Appuyer sur une commande à la fois. Si vous appuyez sur plusieurs commandes ensemble, vos instructions ne seront pas acceptées par l'appareil.

Garder très propre l'espace autour des commandes, en tout temps. La saleté ou les ustensiles placés sur les commandes pourraient les actionner.
Au moment de nettoyer le dessus de cuisinière, vous assurer qu'il est au point d'arrêt (Off) et faire attention de ne pas le mettre au point de marche (On) par accident.
Ne jamais mettre des casseroles ou des poêlons chauds sur les commandes puisqu'ils pourraient endommager les pièces électroniques sous les commandes.

Le dessus de cuisinière peut être nettoyé en toute sécurité lorsque tous les voyants, y compris les voyants de chaleur résiduelle, sont au point d'arrêt (Off).

Avant la première utilisation

- Pour éviter d'égratigner le verre et la céramique, nettoyer le dessus de cuisinière avant de l'utiliser pour la première fois afin d'enlever toute poussière ou particule fine laissée à la suite de l'installation (consulter la section "Nettoyage et entretien").
  Vous pourriez remarquer une odeur particulière lors de la première utilisation de chaque zone de cuisson lorsque l'humidité résiduelle dans l'isolant des zones de cuisson séchera. Ceci est normal.

Mise en marche du dessus de cuisinière

- Appuyer du doigt sur le bouton "⏻" pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un point s'allume au-dessus. Un "**–**"apparaîtra dans chacun des quatre voyants des zones de cuisson.

Vous pouvez maintenant choisir les zones de cuisson individuelles et les réglages de puissance. Si vous n'en choisissez aucun(e) dans les quelques minutes qui suivront, le dessus de cuisinière s'arrêtera automatiquement.

Sélection d'une zone de cuisson

- Appuyer sur la commande "⏻" de la zone de cuisson désirée.
  Un "0" sera affiché.

La zone de cuisson a maintenant été choisie. Elle ne commencera à chauffer que lorsqu'un réglage de puissance sera entré.

Sélection ou changement d'un réglage de puissance

Appuyer sur la commande ⊖⊕ pour choisir un des neuf réglages des zones de cuisson. Appuyer du doigt sur la commande jusqu'à ce que vous obteniez l'affichage désiré. En appuyant sur ⊕, vous accroîtrez le réglage tandis qu'en appuyant sur ⊖, vous le diminuerez.

Vous trouverez les réglages recommandés pour les divers genres de cuisson au tableau de la page suivante.

Réglages de cuisson recommandés

	Réglage
Faire fondre du beurre, du chocolat Dissoudre de la gélatine	**1**
Garder les mets au chaud Réchauffer de petites quantités Faire épaissir de la sauce ou faire de la sauce brune, Faire cuire une omelette	**1 – 2**
Décongeler des mets surgelés Faire cuire du riz des pâtes ou du gruau, Faire cuire à l'étuvée du poisson ou des légumes Faire cuire du bouillon ou des soupes légères	**2 – 3**
Faire griller de la viande, du poisson ou des légumes Faire cuire des boulettes de pâte pommes de terre, soupes Préparation de gelée, marmelade	**3 – 5**
Faire frire du poisson ou des côtelettes	**5 – 6**
Faire cuire des crêpes, Faire frire du foie de la saucisse ou des oeufs	**6 – 7**
Saisir de grandes quantités de viande Faire frire des steaks ou des pommes de terre	**7 – 9**
Faire bouillir de grandes quantités d'aliments	**9**

Ces données sont fournies à titre de guides seulement. Au moment d'utiliser des grandes casseroles ou de faire cuire de grandes quantités, il faut choisir un réglage plus élevé. Pour la cuisson de plus petites quantités, choisir un réglage plus bas.

Arrêt d'une zone de cuisson

- Appuyez sur la commande au toucher "⏻" pour la zone de cuisson désirée.
  L'écran affichera un "**–**"ou un "***H***".

Voyants de chaleur résiduelle

Tant qu'une zone de cuisson sera encore chaude après avoir été arrêtée, un "***H***" clignotera sur le voyant. Une fois que la zone sera assez froide pour y toucher, le "H"deviendra un "**–**".

Si aucune autre zone n'est utilisée, le dessus de cuisinière s'arrêtera automatiquement après quelques minutes.

Ne pas toucher aux zones de cuisson et n'y déposer aucun objet sensible à la chaleur aussi longtemps que le "H" clignotera. En cas de panne de courant, le "H" disparaîtra même si les zones de cuisson sont encore chaudes!

Verrouillage des zones de cuisson

Une fois choisies, les zones de cuisson peuvent être "verrouillées" pour empêcher tout changement accidentel des réglages.

Pour vérouiller les zones de cuisson :

- Appuyer sur la commande au toucher "⚷" jusqu'à ce qu'un point s'allume au-dessus de la commande.

Pour déverrouiller la zone de cuisson :

- Appuyer sur la commande au toucher "⚷" jusqu'à ce que le point s'éteigne. La zone de cuisson est maintenant déverrouillée.

Arrêt automatique

Si une zone de cuisson reste en marche plus longtemps que la cuisson normale ne l'exige, il s'éteindra automatiquement. Le temps requis, entre 1 et 10 heures, pour l'actionnement de cette fonction dépend du réglage de puissance choisi. Plus le réglage est bas, plus il prendra du temps à s'arrêter.

De plus, chaque zone de cuisson est dotée d'un thermostat de sécurité qui l'arrête automatiquement si la surface en céramique surchauffe.

Vous pouvez arrêter simultanéement toutes les zones de cuisson, même si vous avez actionné le verrouillage.

- Appuyer sur la touche principale "⏻" jusqu'à ce que le point au-dessus de la touche s'éteigne.

Garder très propre l'espace autour des commandes au toucher, en tout temps. Nettoyer les renversements et les bouillonnements dès que possible. La saleté ou les ustensiles placés sur les commandes pourraient les actionner. Je jamais mettre de casseroles ou de poêlons chauds sur les commandes puisqu'ils pourraient endommager les pièces électroniques sous les commandes. Au moment de nettoyer le dessus de cuisinière, vous assurer qu'il est au point d'arrêt et faire attention de ne pas le mettre en marche par accident.

"Réchauffage d'avance" automatique

Cette fonction est offerte séparément pour chaque zone de cuisson, lui permettant ainsi d'atteindre la température de cuisson désirée rapidement et sans intervention manuelle.

Si vous choisissez la fonction de "Réchauffage d'avance" automatique, la zone de cuisson chauffera à sa puissance maximale pendant une durée choisie (consulter le tableau) avant de changer automatiquement à la température de cuisson choisie.
Un point apparaîtra derrière l'affichage du réglage lorsque cette fonction sera actionnée.

Réglage	Durée de ''Réchauffage d'avance'' approx. (min.)
1	1,5
2	2,5
3	4
4	5,5
5	7
6	1,5
7	2,5
8	2,5
9	-

Durée du "Réchauffage d'avance"

La durée du cycle de "Réchauffage d'avance" dépend du réglage de cuisson choisi. Si vous utilisez les réglages de 1 à 5, vous devez mettre habituellement les aliments dans la casserole avant de la mettre sur le dessus de cuisinière. Dans le but de compenser pour la quantité d'aliments ajoutée, la durée de "Réchauffage d'avance" s'accroît à mesure que la puissance de cuisson s'accroît.

Les réglages de 6 à 8 sont généralement utilisés pour faire frire ou rôtir, lorsque le poêlon doit être réchauffé avant d'y ajouter les aliments. À cette fin, les durées de "Réchauffage d'avance" sont plus courtes.

Pour mettre en marche la fonction "Réchauffage d'avance" automatique

- Mettre le dessus de cuisinière au point de marche en appuyant sur la touche "⏻" jusqu'à ce qu'un point s'allume au-dessus de la touche. Un "–"apparaîtra sur l'affichage.
- Mettre ensuite en marche la zone de cuisson désirée en appuyant sur sa touche "⏻". Un "0"apparaîtra sur l'affichage.
- Appuyer une fois sur la commande ⊖. Un "9"apparaîtra sur l'affichage.
- Appuyer une fois sur la commande ⊕.
  Un "9." sera affiché. Vous avez maintenant choisi la fontion "Réchauffage d'avance" automatique.

Vous avez maintenant 1 seconde pour choisir la température de cuisson désirée. Si vous ne choisissez pas la température de cuisson durant ce temps, la fonction "Réchauffage d'avance" automatique sera annulée.

- Utiliser la touche ⊖ pour choisir la température de cuisson désirée. Une fois que la zone de cuisson se stabilisera à cette température, le point disparaîtra de l'affichage.

Zone de cuisson variable

La zone de cuisson avant gauche du dessus de cuisinière KM 443 est une zone de cuisson variable. Vous pouvez y utiliser une zone de cuisson normale ou plus grande. La zone de cuisson normale sera utilisée à moins que vous ne choisissiez la grande zone de cuisson.

- Appuyer sur la touche n de la zone de cuisson variable pour allumer la grande zone de cuisson. Un point apparaîtra au-dessus de la touche une fois que vous l'aurez choisie.

Zone de cuisson prolongée

Vous pouvez prolonger la zone de cuisson arrière droite de l'appareil KM 443, à partir de sa grandeur normale jusqu'à une surface de cuisson ovale, plus grande.

- Appuyer sur la touche de zone de cuisson prolongée (6) pour accroître la grandeur de la surface de cuisson. Un point apparaîtra au-dessus de la touche une fois que vous l'aurez choisie.

Sélection des articles de cuisson

La surface de cuisson

Votre dessus de cuisinière en céramique est fabriqué d'un matériel extrêmement dur et durable qui devrait vous procurer de nombreuses années d'utilisation dans des conditions normales. Bien que la surface résiste aux égratignures, elle n'est pas à l'épreuve des égratignures. Éviter d'utiliser des articles de cuisson dont le fond est rugueux ou muni de rainures. Les casseroles dont le fond est muni de rainures ou est fabriqué d'émail écaillé peuvent égratigner le dessus de cuisinière si on les glisse sur la surface en céramique.

Vous assurer que le dessus de cuisinière et le fond de la casserole sont propres avant de faire la cuisson. Certaines matières, notamment les grains de sucre ou les liquides cristallisés tels que la mélasse ou les sirops, sont plus durs que la céramique et peuvent égratigner la surface si on ne les nettoie pas immédiatement. Toutefois, les petites égratignures n'affecteront pas la sécurité ni la performance de la cuisson.

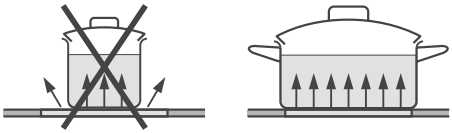
Les anneaux des zones de cuisson et les touches sont intégrés au verre et à la céramique et résistent à l'usure s'ils sont entretenus adéquatement. Ne pas utiliser des nettoyeurs ou des tampons abrasifs car ils pourraient éventuellement user les anneaux.

Tout solide fondu (c.à-d., le sucre, le plastique, le sirop, le papier d'aluminium, etc.) devrait être enlevé aussi rapidement que possible et pendant que la zone de cuisson est encore chaude. Si on les laisse se resolidifier, la surface de cuisson pourrait être endommagée. Gratter l'article fondu sur le dessus de cuisinière à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir. Une fois que le dessus de cuisinière aura refroidi, enlever toute pellicule qui reste à l'aide d'un nettoyeur pour dessus de cuisinière en céramique.

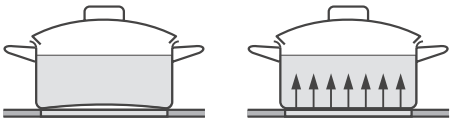
Casseroles et poêlons

Des articles de cuisson spéciaux ne sont pas requis, mais comme pour tous les types d'appareils électroménagers, plus les articles de cuisson sont de qualité, plus ils seront performants.

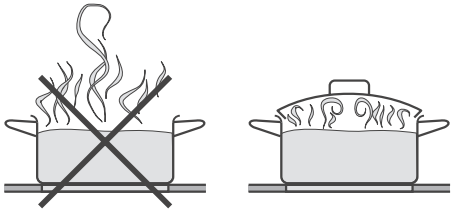
En observant les conseils suivants, vous tirerez pleinement avantage de votre dessus de cuisinière en céramique.



– Pour une cuisson uniforme et économisant l'énergie, le diamètre des casseroles devrait autant que possible correspondre au diamètre des zones de cuisson,



– Utiliser des articles de cuisson munis d'un fond épais, plat et lisse. Les fonds légèrement concaves sont également adéquats pour la cuisson. Les poêlons munis d'un fond convexe ne procurent pas une cuisson convenable.



– L'utilisation d'un couvercle durant la cuisson minimisera la perte de chaleur et réduira la durée de la cuisson.

– Parfois, ce qui semble être des égratignures n'en sont pas. Vous pouvez enlever les lignes métalliques telles que celles laissées par des casseroles en cuivre ou en aluminium à l'aide d'un nettoyeur non abrasif pour dessus de cuisinière en céramique. Laisser le dessus de cuisinière refroidir avant le nettoyer.

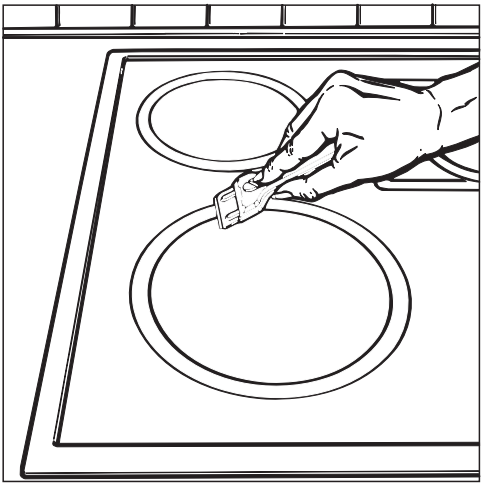
– Ne pas utiliser d'articles de cuisson en fonte, en verre ou en grès car ils ont un transfert médiocre de la chaleur et peuvent égratigner la surface.

Nettoyage et entretien

Pour nettoyer le dessus de cuisinière, vous devriez utiliser un produit convenant au nettoyage des surfaces de cuisson en céramique. Si vous avez de la difficulté à trouver un produit convenable, veuillez communiquer avec le Service des pièces Miele. D'autres nettoyeurs de verre peuvent laisser des pellicules qui s'inscrusteront dans le dessus de cuisinière et le tacher au moment de faire la cuisson à des températures élevées.

Ne jamais utiliser des nettoyeurs abrasifs, des tampons récureurs, de la laine d'acier ni des nettoyeurs caustiques (pour le four). Ils endommageront la surface de cuisson.
Ne pas nettoyer les joints entre le cadre du dessus de cuisinière et le comptoir ou entre le cadre du dessus de cuisinière et le verre à l'aide d'un objet pointu ou coupant. Vous pourriez endommager le joint étanche.

- Nettoyer le dessus de cuisinière après chaque usage. Utiliser un essuie-tout propre pour éviter de transférer la saleté du dessus de comptoir sur la surface du dessus de cuisinière. Vous pouvez aussi utiliser des linges ou des éponges propres.
- Certains liquides renversés (soupes, sauces, etc.) peuvent laisser une tache bleu pâle sur la surface du dessus de cuisinière. Vous pouvez enlever ces taches à l'aide d'un nettoyeur pour dessus de cuisinière en céramique. Ces taches peuvent être tenaces et nécessiter plusieurs applications du nettoyeur.



- Vous pouvez gratter soigneusement les substances renversées qui sont durcies ou cuites sur la surface, à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir. Une fois les substances enlevées, essuyer le dessus de cuisinière à l'aide d'une éponge humide pour terminer le nettoyage.
- Vous pouvez enlever les traces métalliques, telles que celles laissées par les poêlons en aluminium ou en cuivre, à l'aide d'un nettoyeur pour dessus de cuisinière en céramique non abrasif. Laisser le dessus de cuisinière refroidir avant de le nettoyer.

- Vous pouvez parfois enlever les dépôts ou les taches calcaires causés par le bouillonnement des casseroles à l'aide de vinaigre blanc et d'une éponge ou d'un linge. Vous pouvez également utiliser des nettoyeurs pour dessus de cuisinière.

Au moment de nettoyer le dessus de cuisinière, vous assurer qu'il est au point d'arrêt (Off) et faire attention de ne pas le mettre au point de marche (On) par accident. Mettre des articles sur les commandes ou passer un linge sur les commandes pourrait actionner une zone de cuisson par accident.

Enlèvement de sucre fondu, de sirop, de pellicule de plastique ou de papier d'aluminium

Enlever ces articles le plus tôt possible pendant que le dessus de cuisinière est encore chaud. Gratter l'article fondu sur le dessus de cuisinière à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir. Une fois que le dessus de cuisinière aura refroidi, enlever toute pellicule qui reste à l'aide d'un nettoyeur pour dessus de cuisinère en céramique.

Utilisation de nettoyeurs pour dessus de cuisinière

Certains nettoyeurs sont composés d'un agent de silicone qui laissera un enduit protecteur sur le dessus de cuisinière. Bien que cela ne soit pas requis, vous pouvez également les utiliser. Les températures élevées réduisent l'efficacité de ces enduits et vous devrez alors répéter leur application occasionnellement.

Il faut toujours observer le mode d'emploi du fabricant sur l'étiquette du nettoyeur. Ne pas utiliser de nettoyeur sur les surfaces chaudes.

Enlever toute pellicule de nettoyeur qui reste à l'aide d'une éponge humide avant de mettre la zone de cuisson en marche. Sinon, vous pourriez égratigner la zone de cuisson.

Les réparations des pièces électriques de cet appareil électroménager devraient être effectuées uniquement par un technicien compétent. Toute réparation effectuée par des personnes non autorisées pourraient causer des blessures personnelles ou endommager le dessus de cuisinière.

Vous pouvez remédier vous-même aux petits problèmes suivants :

Que si . . .

. . . vous remarquez une odeur légère au moment d'utiliser le dessus de cuisinière pour la première fois ?

Ceci est normal. L'humidité résiduelle de l'isolant interne sèche au moment de l'utilisation de l'appareil. L'odeur devrait se dissiper après une ou deux utilisations.

. . . on ne peut pas mettre en marche une zone de cuisson ?

Vérifier si le dessus de cuisinière a été verrouillé.

- Vous assurer que le dessus de cuisinière est raccordé à la source d'alimentation électrique et que le disjoncteur n'a pas sauté.

. . . une zone de cuisson cesse de fonctionner durant l'utilisation et le voyant affiche un "H"clignotant ?

Si une zone de cuisson fonctionne depuis longtemps, elle s'arrêtera automatiquement et le voyant affichera un "H" clignotant. La durée de cette période (de 1 à 10 heures) dépend du réglage choisi. Pour remettre la zone de cuisson en marche :

- Choisir le réglage "0", puis choisir de nouveau le réglage de cuisson désiré.

Il est normal qu'un "H" clignotant soit affiché après avoir arrêté manuellement une zone de cuisson. Ceci est le voyant de chaleur résiduelle qui vous indique que la zone de cuisson est encore chaude.

. . . les aliments ne cuisent pas de manière satisfaisante lorsque vous utilisez la fonction de préchauffage automatique ?

- Vérifier si le réglage de cuisson est adéquat pour les poêlons ou casseroles utilisés et les aliments à faire cuire.
- Si les casseroles ont un tranfert faible ou lent de la chaleur, ils prendront plus de temps que les zones de cuisson à atteindre la température de cuisson choisie. Dans ce cas, vous devriez laisser chauffer les casseroles avant d'y mettre les aliments, ou vous devriez choisir un réglage de cuisson plus élevé.

Service après-vente

Si votre appareil a un problème que vous ne pouvez pas corriger, veuillez communiquer avec :

votre marchand Miele

ou

le Service technique Miele

CANADA 1 800-565-6435
Service@miele.ca

Au moment de communiquer avec le Service technique, prière de donner les numéros de série et de modèle de votre appareil. Ils sont indiqués sur la plaque signalétique.

Prière d'apposer l'exemplaire de la plaque signalétique dans l'espace pourvu ci-dessous.

Prière de lire toute cette section avant d'installer le dessus de cuisinière.

À titre de règle générale, il doit y avoir une distance d'au moins 30" (760 mm) entre le dessus de l'appareil électroménager et tout objet qui le surplombe. Si le fabricant de l'objet en question recommande une distance différente, observer la recommandation du fabricant.

Pour éviter d'endommager le dessus de cuisinière, il devrait être posé dans le comptoir uniquement après que la hotte d'évacuation ou que les armoires supérieures auront été installées au-dessus de l'appareil.

Ne pas installer le dessus de cuisinière directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur. La chaleur dégagée par le dessus de cuisinière pourrait les encommager.

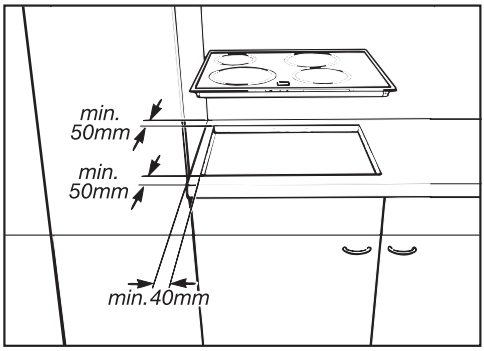
Si vous installez le dessus de cuisinière au-dessus d'un four, vous assurer que le cordon électrique du dessus de cuisinière n'entre pas en contact avec le four.

Dans le but de réduire les risques de brûlure au moment d'atteindre quelque chose surplombant le dessus de cuisinière, éviter d'installer le dessus de cuisinière sous des armoires montées au mur.

Si vous installez des armoires surplombant le dessus de cuisinière, vous pouvez réduire les risques de brûlure en installant une hotte d'évacuation qui se prolonge d'au moins 5" (13 cm) au-delà du bas de l'armoire.

La charge nominale et la tension de fonctionnement sont imprimées sur la plaque signalétique. Vous assurer qu'elles correspondent à celles indiquées sur la source d'alimentation électrique.

Idéalement, vous devriez installer le dessus de cuisinière sans aucun mur (autre que le mur arrière), ou armoire haute, directement à côté de l'appareil. Vous pouvez toutefois l'installer à côté d'un mur, en autant que vous respectiez les espaces énumérés ci-dessous.



Au moment d'installer des dessus de cuisinière, tenez compte du fait qu'ils dégageront un peu de chaleur sur les côtés ainsi que sur le devant. Pour des raisons de sécurité, vous devriez donc respecter les distances recommandées entre l'appareil et les armoires adjacentes.

Ne pas installer le dessus de cuisinière dans un espace entre deux murs ou armoires. Un côté du dessus de cuisinière doit être ouvert à la circulation d'air, sinon il pourrait y avoir un risque d'incendie.

Découpage du dessus de comptoir

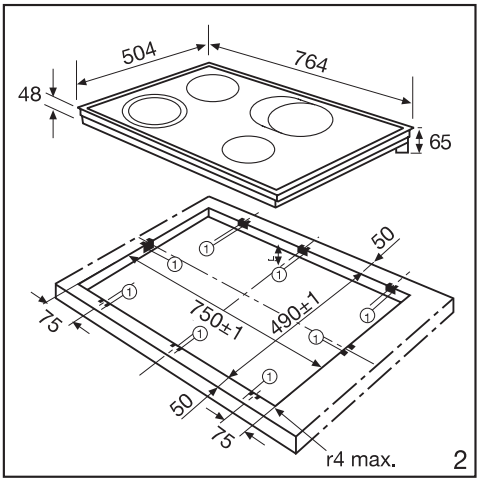
- Découper une ouverture dans le dessus de comptoir selon les dimensions de votre modèle particulier, tel qu'indiqué sur l'illustration 2.

Veuillez prendre note que :

Il doit y avoir une profondeur utilisable d'au moins 2 $^{5}/_{8}$" (65 mm) au coin arrière droit de la partie découpée pour y insérer le câble de raccordement.

Pour des raisons de sécurité, vous devez respecter des distances minimale de 1" (38 cm) entre le dessus de cuisinière et un mur latéral et de 2" (50 mm) entre le dessus de cuisinière et le mur arrière.

Dimensions de découpage

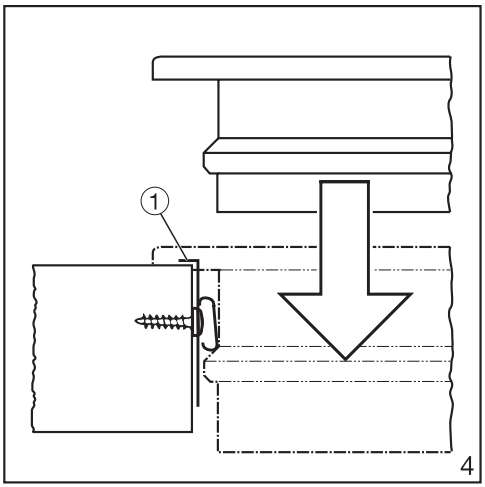


1 mm = 1 $^{1}/_{16}$"
48 mm = 1 $^{7}/_{8}$"
50 mm = 2"
65 mm = 2 $^{5}/_{8}$"
75 mm = 2 $^{15}/_{16}$"

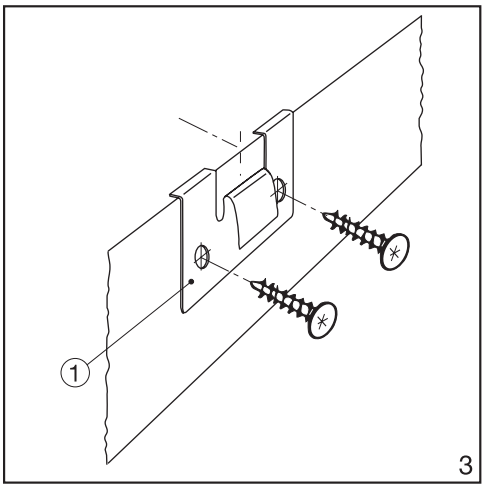
490 mm = 19 $^{5}/_{16}$"
504 mm = 19 $^{7}/_{8}$"
750 mm = 29 $^{9}/_{16}$
764 mm = 30 $^{1}/_{16}$

r4 max. = rayon maximal de $^{3}/_{16}$"

- Installer les pinces de fixation à ressort fournies avec l'appareil, sur les parois latérales de la partie découpée, aux positions indiquées ① sur l'illustration 2. Les fixer à l'aide des vis fournies avec l'appareil , tel qu'indiqué sur l'illustration 3. Pour les dessus de comptoir en granite, vous devriez fixer les pinces de fixation à l'aide d'adhésif au silicone ou d'un ruban adhésif résistant à deux côtés. Laisser la colle sécher complètement avant de mettre le dessus de cuisinière en place.



- Guider le câble d'alimentation dans la partie découpée et le brancher sur la prise électrique.
- Aligner le dessus de cuisinière avec les pinces de fixation à ressort et appuyer uniformément sur chaque côté jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Vous assurer que le rebord du dessus de cuisinière repose à plat contre le dessus de comptoir, autour de tout son périmètre.



Un outil spécial est requis pour enlever le dessus de cuisinière en toute sécurité une fois qu'il a été installé.

Installation d'une tablette sous le dessus de cuisinière

Si vous installez une tablette sous le dessus de cuisinère, il doit y avoir une distance d'au moins 2 $^1/_4$" (55 mm) entre le bas du dessus de cuisinière et le haut de la tablette. Il devrait y avoir également un écart d'air de $^1/_2$" (10 mm), aux fins de ventilation, entre l'arrière de la tablette et le mur arrière.

Le raccordement électrique de cet appareil devrait être effectué par un électricien compétent, conformément à tous les codes et prescriptions régionaux et nationaux.

Ce dessus de cuisinère est prêt pour le raccordement électrique à une source d'alimentation de 50A, à phase simple de 208 V, ou 220-240 V, 60 Hz. La tension de fonctionnement de votre modèle est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

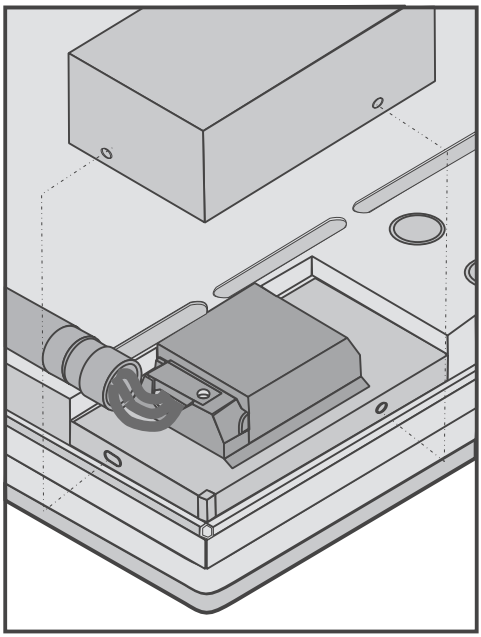
Le cordon électrique devrait être branché sur la source d'alimentation comme suit :

Noir – Live 1

Rouge – Live 2

Vert – mise à la terre (Ground)

MISE EN GARDE :



Dans le but de réduire le risque de choc électrique :

– Débrancher la source d'alimentation avant de brancher ou de faire l'entretien de l'appareil.

– Vous assurer de mettre adéquatement à la terre le dessus de cuisinière après son installation.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Miele Limitée
Siège social Canadien
55G East Beaver Creek Road
Richmond Hill, ON L4B 1E5
Téléphone : 800-565-6435
905-707-1171
Télécopieur : 905-707-0177
www.miele.ca
info@miele.ca (Renseignements généraux)
service@miele.ca (Service technique)

Bureau régional des ventes de Colombie-Britannique
3731 North Fraser Way
Unit 200
Burnaby, BC V5J 5J2
Téléphone : 604-434-1300
Télécopieur : 604-434-1309

Bureau régional des ventes du Québec
400, avenue Laurier Ouest
Bureau 600
Montréal, QC H2V 2K7
Téléphone : 877-636-4353
514-277-1818
Télécopieur : 514-277-1838

Droits de modification réservés / 2402

M.-Nr. 05 387 870 / V02

Ce papier est fabriqué de cellulose blanchie sans l'utilisation de chlore.